

11597

11597

VÄSTERGÖTLAND

Dialekt- och folkminnesarkivet

Hömb

Uppsala

25/6 1938

Larsson, Thomas, 1938

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

52 bl.4:o

11597

Exc.OSD (x)

Katlagning

Svar på Landsmålsarkivets frågelista N 81.

1

Västerg.

Västerg.
Hömb.
Hömb.

Hömb socken

A. Allmänt.

Beteckningar för laga mat var enligt Anna Larsson Velinge, laga mat, göra i ämning mat, laga terés mat, göra i ämning frå.

Katlagning hette måttalagning. Man brukade ibland säga om den som lagade mat: ho hoer måttalagningarna på sin löt.

Beteckning för smaktlig var gösmåtkator, mismåtkator. Man kunde också om deylig mat använda uttrycken kalåssmat, mat för måns, mat för hils dån, båramat.

Beteckningar för att tillreda dålig mat var dåltä, kråba, röra chöp, våsa chöp.

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938
VGL. HÖMB
Frågl. M 81

Man skiljde mellan vädrasmat och krädrasmat (kalassmat) samt ärbetarsmat (nårande mat).

Beteckning för olagad mat var törskäfs.

Koka hette kōka - kōkaelkōlets - kōket el. kōkat.

Det kunde vara såväl transitivt som intransitivt. Ex: han kräv kōkat (kōket) mjōkka;
mjōkka han kōkat (kōket), kōkat up.

Beteckning för puttra var pūtra, pūtla, būtra.

Beteckning för koka över var pōsa; pōsa över.

kōka över.

Årreda hette rōra å, rē å.

Steka hette stēka och var levande i målet.

Andra beteckningar därför var frāsa, brāsa.

Steka helt lätt hette brūna

Göra söt hette sōta Ex: ha kräv sōtat @ grōtan.

Salta hette sālta och salda för mycket rāmsālta.

Att lägga salt mat i vatten för att draga ur saltet hette vāslaga.

Lamningar av mat hette ätshēver.

B. Redskap för matberedning.

Sammanfattande beteckning för sand-
liga vid matlagningen använda kärl
var kökskälar. Enligt Anna Larsson bru-
skade de gamla även säga kökskäl m.

Sammanfattande beteckning för sand-
liga vid matlagningen använda
kopparkärl var köpar m. Ex.: de här

de här köpar i de här st; de här som
köpa, så brukas, så han rektit
giron.

Kittel hette gätol m. best. f. gätol.
plus gätla. Ordet är levande i målet.

Ättefter nyunder kunde kittlarna be-
nännas håltens gätla, gäps gätla,
hå gäps gätla, fråkans gätla osv.

Lingon brukade kokas i en oförteord kop-
porkittel, och en dylik kittel benäm-

ULMA 11597. T. Larsson. 1938
VGL. HOMB
Fngl. M 81

* des krösamma gätol. Skillnaden mel-
 lan en kittel och en gryta bestod en-
 ligt sagesmannen där att en kittel
 vanligen var av koppar samt sak-
 made fötter, under det att en gry-
 ta mestadels var av järn samt
 ofta hade fötter s. k. tréfotagruta
 el. fötagruta f. Någon kittel för-
 sedd med fötter kände sagesman-
 nen ej till.

Beteckning för öra på kittel
 var gätolöra m., gätolhantayn m. Van-
 ligen var det oskiljbart fäst vid
 kitteln. När man skulle avlyfta
 kitteln från elden, begagnade man
 sig ibland av en s. k. gräpsel m.
 av järn

Fordral för kittelns bevarande kan-

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB
 Fgl. M 81

de sagesmannen ej till.

Gryta benämndes grüta f., och ordet var levande i målet.

För olika slag av grytor brukade benämningar i målet, vilka urse materialet, var järngryta, mårgryta,

En och annan gryta av koppar försedd med tre fötter och öron förekom även

och benämndes koppargryta f. Utan föttagrytor fanns även s.k. hänggrytor utan fötter, som hängdes över elden

i en grepsel, "som kunne va se lea å jek å vi å vanna hu hi velle."

Efter grytans användning benämndes den köksgrüta, läksgryta, brösgryta.

Om kärlet hade skaft, benämndes

- * det ej gryta utan påra f. eller om
- * det var av mindre storlek pöta f.

6
Anna Larsson anförde därvid: "Di ha-
de tréfotapödder för må långt skaff
på, äsa fanns då jampanner. Men
då varimer kärsl, kaleses di potter.
Di hade små jampotter må tre
potter å skaff, å då fanns samma
ij ute kospas, sum va ser onkelit
små. Ena gungna i Hömm, di kaleses
Krestin i Hagen, hade ma sänner k-
pessotta å koka i. Många alla ute
umkring dum utan dro gröör umme-
rum i spisen å satte dum på. Sum-
ma hade små leypotter för ute brän-
des lora må tre potter å en skrump-
se händaj, sum di koka i. Måsta
hade ma sänner leypotta å varude
rakvatten i."

Då gyltorna ej användes, förvarades de

4
* ofta på en grüntbröd m. eller gåvabäck m.
av de gamla förr i tiden även benämnd
* kålbröd.

Ordet bradd (bradda) kände sages-
mannen ej till.

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938
VGL. HÖMB
Frgl. M 81
Då en het, sotig kittel eller gryta mås-
te placeras på annat ställe än i
spisen, ställdes den ofta på ett under-
lag, för att den ej skulle söta ner, en
brödlapp s. k. grüntbröd m. el. dyl.

För omröring av kokande gröt, välling
eller annan mat använde man van-
ligast en trälev. Enligt Anna Larsson
använde de gamla även ett spadlik-
nande verktyg av trä, med vilket de
* rethts i grünta "å jiska gröten, su
da, nte sulle bli su möö kumpain."
eller grüntbröd.

Visp benämndes věsp m., plur. věspa,
 och ordet är levande i målet. Vispar
 användes under de nu levandes barn-
 dom. Visparna gjordes vanligen av björk-
 ris, som skalades i såsen om våren,
skåba věsparis, som man sade, men
 det förekom även enligt Anna Larsson
 vispar av enris, som skalades om
 våren. Dessa senare voro starkare och
 hållbarare. Frånsett visping av smör
 användes visparna i en mängd olika
 fall i hushållet f. ex. att vispa påns-
kåks- och phåttsmét, att röra á soppa,
 välling etc. med, att omröra kokande
 gröt, välling eller annan mat med.

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB
Fgl. M 81

Ilev hette skév f., och ordet är levan-
 de i de äldstas språk. Om någon skrad-
 sade förvånadligt åt något, brukade man

såga: han (ho) grina süm ena sprökon
 skrev. Stevama tillverkades vanligast
 av björk och brukade säljas av bring-
 vandrande knallar (Siaknala), som
 antingen själva tillverkat dem eller
 sålde dem för vissa handelsländes
 räkning. Större stavar benämndes
sköpar, sing. sköpa f., och ut efter an-
 vändningen kunde en dylik kallas
läksköpa, brögsköpa, väsköpa. Den
 kunde ibland mynna en hel kanna.
 Potatis, bär etc. brukade man krossa
 med en stöt m., även benämnd
 * potätsmassastöt, mösa stöt, potäts-
stöt. Den gjordes vanligen av trä,
 som skarvats till en klump i nedre
 ändan och ett långt skaft att hålla i.
 * Öndet trästom är känt sedan gamm-

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB
Fgl. M 81

malt i målet, och ett dylikt användes
ibland vid bakning och att fästa
up gammalt hårt bröd med.

Stekpanna benämndes stökspärra f.,
och detta ord är levande i målet.
Stekpannan var vanlig i gårdarna.

Den var rund, see formen och hade
omkring två^a till^{tre} höga hand-
omkring samt ett skaft av järn att
hålla i. Rätt allmänt förekommo stek-
pannor försedda med tre fötter, och
dessa ställdes vid användningen di-
rekt på glöden eller elden. Vanligen voro
dylika stekpannor så inåttade, att de gingo att
snurra runt. Själva stekpannan vi-
lade på ett underrede av järn, som
hade formen av ett kors och som var
försedd med fyra fötter och ett hand-

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB
Frgl. M 81

11
lag. I mitten av pannan satt en mid-
nagel fästad i underledet, kring vil-
ken den efter behag kunde smutas
runt över elden, så att värmen blev
jämnt fördelad i pannan. De stekpan-
nor, som ej voro försedda med föt-
ter, ställdes på en s. k. brännring m.
över elden. Dessa som var av smitt
järn hade formen av en ring, och
var nedtill försedd med tre fötter.
Stekpannan brukade vara förfär-
digad av smidd järnplåt. I den
stektes fläsk, mönzka, potétsbula
etc. Vid sidan om stekpanna före-
kom enligt Anna Larsson båssa m.,
även benämnd steksåssa, bråssa m. låg m.
steksåssa m. Dessa var av gjutgods
och hade samma form som stekpan-

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB

Fngl. M 81

man med omkring två tum hög
 kant runt omkring. Den kunde vara
 försedd med tre fötter av gjutjärn
 fastsittande i själva bässen, och den
 ställdes då direkt på glöden. Om
 den saknade fötter, ställdes den
 på en brännig över elden. Den var
 försedd med ett smitt ihåligt skaff
 av järn. Den användes att steka flask
 "monka", potatisbullar, reppanbaka
 etc. i. Ex.: sät på bässen a stek lita
fräsch; strö i lita vätan i stekbässen
a bakka a fräschst lita, ma den
stekt, förä så etsäl, så de gänta
a dta t ana s. Man kunde baka
 pannkaka i en, dylik "stekbase" men
 ofta användes därtill en s. k. pans-
kakslåg, tönpankakslåg, som var

ULMA 11597. T. Larsson. 1938

VGL. HÖMB
Figl. M 81

av gjutjärn och hade låg kant runt omkring samt handtag vanligen av gjutjärn. Den kunde även vara försedd med tre gjutjärnsfötter direkt gjutna i laggen. Vid sidan om pampakslagg förekom även prätelåg m. av gjutjärn.

6. Råa och halvraa rätter.

De maträtter, som av gammalt funnos i bygden, vid vilkas tillagning eld ej på något sätt kom till användning, voro vanligen av bär d. v. o. kokt mos av blåbär ätet med mjölk eller skivror av mjölk, som man sade, vidare jätbär av mjölk, d. v. s. kokt mos av smultron ätet med mjölk. På samma sätt kunde man äta jätor (hjortron), hallon, m. fl. bär. Sagemannen (Anna Larsson) anförde

vidare: "Summa di stötte råa kröser
 se mos å la mer i spånner å jönde
 frante vundern alle vörn å koka."

2. Välling.

Välling benämndes vällyz och uttala-
 des vanligen med kort å.

Beteckning för tunn, dålig välling var
skvåk m., kvåsk m., så m. Klump i välling
 eller gröt benämndes kråk m., krämp m.
 någon gång krättra f. Den tjocka välling
 eller gröt sade man: vällyza (grötan)
 å så kråk m. Skuma på välling el-
 ler gröt benämndes hina f., hün m.,
nåva f.

Beteckningar för olika slag av välling,
 vilka avse den vätska, som in-
 i des. när mjölet i vällingen krämpat se.

* går i vällingen var. väsvalen, vätla-
 * väl, fröstväl. Anna Larsson anförde
 * vidare: "Kassvälling där koka di ute
 vatten å rubbe å må mjukt. Då åt
 di fatie möö för. Stade di ute rijnjukt
 å röra å må, feck di fa seltat hav-
 ravnjukt älle kornnjukt. Kattlavälling
 där koka di ute vassbe, sunn bete,
 mstri nste ost, å msträn kokte upp,
 rubbe di å må mjukt, rijnjukt, sunn
 di brade, mån nj må havravnjukt,
 sunn di tok ifrå säera på må ett
 säll å brade te kokernjukt sena. Fröst-
 välling där koka di ute masspa
 älle aart fröst å vatten å rubbe å må
 mjukt. Ibham la di i korngrun i fröst-
 vällinga, su då bete unjefå kasauma sunn

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB

Fagl. M 81

di kallar ströving nu."

Beteckning för olika slag av välling,
 vilka äro det icke flytande element,
 som ingår i vällingen, var nyårsvälling,
potätovälling, potätogruusvälling, stär-
kolsavvälling, kångruusvälling. Lagesmannen
 anförde: "Potätogruusvälling äro starkel-
 savvälling där koka di ute potäte-
 gruer, som di brännat i mjölk å vatten,
 å så rube di å må potätengrut. Potä-
 tegruua di feck di ute krummar-
 da potäter. Di sekta ifrå potätengrut må
 ett säll, å då lube potätogruua kvar
 i säll å ute dem kokte di välling
 å gröt å bakte pannkakor å."

En välling kunde även benämnas
tömvälling, skälvälling.

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB

Frgl. M 81

E. Gröt.

Gröt hette gröt m. Den äts med grötadäp m. Anna Larsson anförde därpå:
 "När du äter gröt för i vaka brukar du äsa upp en i ett kaffat å ställde då på matbord äsa satte du ett fat m å mjölk inte. Där mjölka karde du för grötadäp. Sena brukar du så inte bort å ät gemensamt m grötakaffat äsa deppa du skea m å gröten för varm gång i mjölkakaffat. Istället för mjölk kunde du fädie mj ha honingvatken se grötadäpp å se å m å dricka, sen du brogga, å sunna hade kememjök. Ibland kunde du lägga i en klock m å honing alle smör mest i grötakaffat, sen du deppa grötaskea i."

I många fall brukar användas sådana fall.

ULMA 11597. Tr. Larsson. 1938
 VGL. HÖMB
 Fgl. M 81

Tunn, klistraliktig gröt benämndes ibland av somliga för krister n.

Benämningar för olika slag av gröt vilka äro den vätska på vilken gröten är kokt, var väsgröt, myshlaggröt. Någon gång kunde även förekomma fersmyshlaggröt och vätlaggröt.

Benämningar för de olika slag av gröt, vilka äro det icke flytande element, som ingår i gröten, var myshgröt, skantgröt, håvnamysgröt, bärggröt, skinngröt, vilbasgröt, kömgramnsgröt, potätogröt, vitgröt, rengröt. Sagesmannen anförde vidare:

"Di koka nöö havnamysgröt för. Idan loka en tråk å stilen, en han sprack. Daför en bräuna summa i nen näve mymjuk, noki rube å en för han nite v blålånggröt 2) hallengröt 3) risgröngröt"

ULMA 11597. Th. Larsson x 1938
VGL. HÖMB
Frgl. M 81

sulle bñi su stiver å spræcka så. Ute
 kröser, sum di mossa sanner å kokte i
 vatten å rube å må mjukt, kokte di
 stränggröt. Bångröt då koka di ute olika
 stråks bär, skinner, ullbär, jörebär å sänt
 å kalle n autätte, bi bär, tran va
 kokater å för skinnegröt, ullbängröt,
 jörebänggröt. Di mossa sanner bär å
 koka dem i vatten å rube å må
 mjukt. Potategröt koka di ute putäte-
 mos å mjölk å rube å må mjukt
 Pjökere sanner putätegröt kalle di ut
 för stönja f. alle pätlemos n. Di brukar
 kamma åter en gubbe för i vata, sum
 hette Lust: "Koka lite puttelmos i potta,
 måna kama å borte, sa Lust." Ute pu-
 täterer kokte di revogröt. Då rev di råa

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938
 VGL. HÖMB
 Fngl. M 81

putåter å toj reuel å sko i putåtespat,
 å mstrå koka upp, nu rube di å må
 njuv. Ena gumba i Hömm, di kalle
 Haja-Stina, ho koka möv sanner gröt.
 Di sun hade kom å sjöcka sta å
 lät guma di kakte kongrussgröt, mån
 många hade ute rå se äta sanner
 gröt i vardaslaj. Vitgröt koka di ute
 risgum. Sanner gröt bruka di ute äta
 aant ån nu höktiva fer, jut å påsk
 å sant åsa ibann nu sretta, då di
 kalle n för söttgröt, å då rimma di
 över gröten likadant sun di jobe nu
 jut. I mödar bruka di fatie påcka ven
 å bökkelnytt å moh se grötanjut, å många
 di kunne ofta ha kemmyttk, sunmyttk
 lösnings- å sirapvatten se grötadnytt
 Hömb.

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB

Fagl. M 81

F. Pall.

Pall hette pält m., bröpdält. Detta ord, som endast äress blodpält, är levande i målet. Anna Larsson anförde följande om olika slags pält, som lagades i orten för i tiden: "Nåri skakta för i vaba kokte di möö pätter. Di jobe pättera ute bevo å groft sammant rijnjukt, sum di rubre ihop te en löser dej åså la lite salt i. För vann gång di sulle jära, na päta f. deppa di hämmena ikält vatten åså toj di lajun möö dej i hämma å la en isertäminge alle sakjbit umi dejen åså forma di, n rumer te ett rektit brot alle patta, sum di kallte, åså la di nen pättera i kokanne vatten, sum va saltat, åså koka di pältsammalet ²⁾ för att degen ej skulle håra vé.

JULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB

Frgl. M 81

tera en kvart alle sudana. På baka di
 pålt brö m. ute lita å groft sammarst rui-
 mjukt. Då jobe di sum vamlit brö i
 summa kakor må bruk i metten å må
 jäst i, åså foj di en kinn alle knäck
 å jobe ett kors över kaka, su ho lita
 delater i fira fjåkinga, sum jock
 lätt å bruta isan sena, usv ho va
 bakater. Många jobe brökör m. ute lita
 å sammarst ruijukt, sum di rube ihop
 se en formen smet. Sum fjåster nöcka
 di se sanner lita forma, sum kallas lönkötarna ?
 x alle knistarna, sum va su svåra å
 fjåka vamlit litaannat i. Summa ba-
 ka bröbuden m. ute lita å mjukt åså
 la di i kuddar, nåjleker, ingefåra å
 kuddrepar åså hackat ister, å ibram
 1 blodudding

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938
 VGL. HÖMB
 Frgl. M 81

su bränna di i mjölk, su då, use sul-
 le bräi su bröskiff. Många baka brö-
 monka alle bröphäcken. Paltbröd, use vä-
 na baka, baka di hänga upp på
 ett bröppett i taket, å paltessa kunne
 di ha legganne su längen i brann,
 su di brä bröna, sum katter. Ketti
 sulle aurätta paltbröd, bröt di i fjä-
 ringa å la i bröt i vatten, su då
 sulle brötna. Sena stekte summa i
 fräskafst i basen åså åt di te stekt
 fräsk. Summa di stekte alle koka palt-
 bröd i maspa alle fröst å vatten i ba-
 matspad sen alle stekpanna alle stekte i
 isten alle tak. Di sum unde hade use
 sijet alle kome (stärvidana) te paltbröd
 kunne åta, må sä te, å där säsa
 baka di jäna use mjölk å rona å

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB

Frgl. M 81

ma mjukt Summa di ådet ma mas-
spat alle fress di stekte i å summa
å krösamos se paltbröd. Pattera ska bli
i skiven å stekte i fatj, isten alle fress
åsa bunka di åta krösamos se dum.

Stäald för se bröda paltbröd, inna di
stekte å bunka summa lägga en rener
sejestrer i, na guta ma kokanne vatten
åsa lägga paltbrödsbaka uppå där
sejestrer å ånga na, su ho ble mjukt."

4. Panukaka.

Panukaka hetse pånshåka f, och detta
ord är levande i de äldres språk.

Särskild beteckning för sum panuka-
ka var tõspanshåka f. Inna Larsson
anförde vidare: "Di baka möõ reupans-
håka alle påtåtspanshåka for. Di kun-
ne baka hele höja, su di ute rådde

? äta upp alla på en gång utan skulle
 få ha dem stånnare su längen, su
 di lita lonna sum katter, ä då tog di
 ä baka sum dem. Di baka dem ut
 putäterer, sum di feck, nehi ren raa
 putäter, äså rube di i mjuk ä vatten.

Di baka ny konmjurspannekaka ut
 skrätt kom ä ostmjurspannekaka ä
 morotapannekaka. Te pannekakemjuk
 lönka många för ha skolat kava-
 mjuk. Utan pannekaker baka di ny
 mjölka, sum va tjocke när minnes
 ään pannekakera. Di bakte ostmjurs-
 monka, sum va tjocka sum bra, ä
 mjurmonka, sum di skulle behän-
 na i lite ut ²⁾grönytt, sum lita
 i putätermjuk, nehi ren putäter, föhi
¹⁾ sing. mjölka m. ²⁾ avfallmjölet.

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB
 Frgl. M 81

* nte sulle bñi su bñonia. Summa
di vände pammekaka mä en bñer
bñiv diräkt i bñsen älle laggen
ä summa di vände pammekaka på na
fjukt, sum di hollde unner. Ute rå-
mjötk baka di råmjötkespammekaka.

* Där baka di i en form, bñke älle
i, na stekpanna. I råmjötkka ruber
di i mjukt te sames pammekaka, män
summa kenne säta ner era bñka
mä råmjötk i, na gunga mä kokan-
ne vatten äsa la di i mustekbñrunna
ä salt, ä mjötk bñe lajun kokat,
bñnde di då för kärväst älle vitöst.

Om det t. ex. gick dåligt för någon, bñ-
skade man säga: han jök röp sñm
* ena sötk man föt né sñm ena pñnskaka;
* då bñe pñnskaka a alt röpä.

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB
Frgl. M 81

Var man bakade pannkaka eller "monka", brukade man fröta i "basen" eller laggen med fröt m., fröskafvöt, tårg m., ístor m. Det senare togs ibland av en s. k. ístora f. I brist på flott lade somliga kålblad i laggen.

H. Soppa.

Soppa hette söpa f., süpa f., och dessa ord äro levande i de äldstas språk.

Supannat hette süpansmät m., Sëamät m., och med detta avsågs soppa, äster, kål etc.

Beteckning för det tunna i soppan var spå m. Klump i soppan benämndes schémp m., (schörzke) m., (schémp) m. Sopp-
klumpar tillreddes enligt Anna Larsson, för i tiden på så sätt att man rör-
de ihop "mjukt å mjötk å müstkesphäma te en löser dej, å så hade di na frärke å 1 muskotblomma = en krydda

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938
VGL. HÖMB
Frgl. M 81

soj kampa må å la i seppa, å för
vann kampa di soj, seppa di först
ska i seppavattent, su nte kampa
sulle hänga ve ska så."

Klimpana kokades allra tillsammans
med den vätska, med vilken de skulle
förtäras, fast den fick koka up först,
innan klimpana lades i.

Tunn, mager soppa kunde benämnas
skvåk n., skvåk n., sö n.

Om soppan var halvskänd eller halv-
sur, sade man, att den var vénator.

Beteckningar för olika slag av soppa,
vilka avse soppans huvudsakliga ingre-
diens var kämpsöpa; jötssöpa, jötsöpa; kärsöpa,
bönasöpa eller potätssöpa; ätrössöpa, ätrösöpa;
örsöpa eller ösöpa; drickssöpa; ärrasöpa; föletsöpa.
I tid högtidligare tillfällen kunde man lagga i ägg i klimpana.

x Anna Larsson anföorde vidare: "Krempsoppa
 kokte di på masspa å vatten å la krem
 i. Köttsoppa då kokte di på mjöl å
 vatten å kunne ha potåtesoppa, rötter,
 paleracker, morötter å sänt i. Bonna-
 soppa alle potåtesoppa koka di på
 masspa alle kött å må potåter alle
 rötter, paleracker, morötter i. Kårsoppa då
 koka di må kår, potåter å rötter i. Guba
 arter, run lbe över, mstri hade koka, tok
 di å siba ifrå spat på åsa kokte di upp
 då artespåt å saltat å smiddat å rube
 å må, na mupa mjöl å då kallte di
 å trössoppa. Ibbann stekte di brötåringa
 i fbst å la upp på en karett å åt se
 sanner soppa. Öksoppa då kokte di å dricka
 må sivas- alle kringvatten å rube å
 må potåtemjöl. Drecksoppa då jöve di

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938
 VGL. HÖMB
 Frgl. M 81

på så sätt, att di tok mest dricka å kok-
te å hålla i mjölk å vatten å lite sött
å reke å må mjukt. Många sökte, att drack-
soppa va ombr, mån öbrupa där sökte
di va god."

Sonliga bland de fattiga för i tiden
kunde ibland koka soppa på talgljus
etc. (En föregående uppteckning är om-
nämnd, hur en gammal fattig kvinna, Möska-Naja
i Hölöbo, Korsberga, kockte soppa tre gånger
på ett talgljus.)

I. Föru, ej omnämnda råttor av bär, bönor,
arter, kål och rotfrukter.

Osockrad knösamós m. äts mycket för i tiden
än potatis. ävensom knösamós å myékk. Lika-
så förekom mos av skrinor, hullede, bräbucka,
jåskelbrök. Lingon, blåbär etc. rensades ofta för
1) lingonmos 2) blåbär 3) hallon 4) smultron.

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938
VGL. HÖMB
Fngl. M 81

i tiden på så sätt att man lade ett skyvke över ett gnyflock och spände det genom att man vek ihop det under locket och kramade om det med vänstra handen och sedan lade man häven överpå och ränsa eller råla. Var det frågan om större mängder bär, brukade man vädra dem genom att lägga en filt, skyvke e.d. utbrett på marken och sedan vid blåsväder låta bären falla från en viss höjd mot detta underlag, så blåste det mesta brasket bort. Sedan lade man ett sofflock på hål och bredde en filt över samt lät häven rulla nedför sofflocket, under det att "brasket" blev liggande kvar. Bärmoset sötades vid behov med honungs- eller sirapsvatten och sedermera med socker.

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB

Fngl. M 81

Bönor voro fördom kända i bygden
 såsom t. ex. bönvalbönor, gärslöbönor, bruna
löbönor, tärskå löbönor. Anna Larsson anför-
 de: "Skårbönor di ska vi i strimber å
 salta me kum i träböcker å hade sena
 å koka stuv å. Då vasslas di kväll
 före, å sena förvalde di dem i vatten
 å så hålla di best lite å då salta
 vattent å skai mjukt istådt å ruber
 å må mjuk. Tärskå löbönor lre röffam-
 mia. Di ska vi på samma vis som skå-
 rebönora i strimber å salta me å hade
 i träböcker å koka stuv å. Bruna löbönor
 bruka di stuv å åta te stekt fräsch.
 Di koktes i vatten å ruber å må mjuk.
 Di kunne nj maba löbönor te mjuk å
 jara gröt å sånt å."
 Ibland hade man också i litet smår.

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB

Frgl. M 81

De slag av odlade ärtor, som fordom voro
 kända i bygden, voro gröa ärtor, gröna
ärtor, gula ärtor, säckärtor. Anna Larsson
 anförde: "Gröa ärtorna var stora, ä di koka
 di sfta för sammans må bomböner
 se skive. På di gröne ärtorna kunne di
 ta hele skiderna ä koka, sera di hade
 satt ifrå fenera på dem, ä likadant
 må säckärtorna."

Beteckning för att rensa ärtor var tära,
sprita.

Man kunde även mala ärtorna till
 mjöl och baka bröd, ärtmjölspannkaka
 och ärtmjöl s. m. mörka av dem.

Kål odlades fordom i bygden. Det förekom
grönkål, vita kål eller vänster kål, kruiskål
 och brunkål. Lagersmannen anförde: "Kruiskål
 koka di seppa på. Vitakål koka di må mas-

spa alle på sijet alle sijeben å summa
 spadde myskk i. Vitakak haka di smått
 å stampa i, na sömma å la i jäst å
 lite salt, å då bete då surkåk, sum di
 hade ärd um. Summa la kongruu i kån,
 ushi koka n, å se å må i surkåk, fö hä
 bete då mer måtta i, n. Kåksupa kokte di
 ute kåk, putäter, palsnacker å rötter å
 må sijet alle masspa. Summa koka
 tiskokåk ute vassa fisker, ushi va
 spåa di haka dum fint sum sperat
 å la en sijebit i. Då kokte mor råmer
 kåk å tran bete su gor. Summa di kok-
 te måtskåk ute färska måter (måslor)

Rovor förekommo förr i tiden vid mat-
 lagningen. Anna Larsson anförde: "I mina
 barnår å se å må längre fram i sia famus
 då di sum koka rövsmås, å mor farte um,

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB
Frgl. M 81

att då fanns di sunn stekte rover i ghöör
 alle i bakommen för i vaba. Ut kåk-
 rötter koka di rötambs alle rötstamp,
 sunn di ut kallat, a må sijet se. Då koka
 mor mööt. Ibham bräuna di i putäter,
 ustri kotte rötstamp. Di koka ut rötsspa
 på rötter a massa alle sijet, a di kün-
 ne ut koka soppa på rötter, putäter, gumm
 a sijet."

Skala raa potatis hette för vanligen
skräpa putäter, emedan man oftast skra-
 pade dem, och dylika potatis benämndes
skräpsputäter. Potatis, som koktes oskalade,
 kallades gumputäter. Beteckning för anfall,
 som blev vid rensning eller skalning av
 potatis, var skåker, putätsskåker. Anna
 Larsson anförde: "För i vaba bruka di sfta
 Dhalsrötter."

x ULMA 11597. Th. Larsson. 1938 x

VGL. HÖMB

Fgl. M 81

koka skinnpotäter, å då satte di fram
 potatetegunda på bord å så ma skab må
 potatedsupe å så en brödet se ram å
 en må en sjukebete ålle en sellabete
 på. Sena bänka di så bring bord å toj
 så ena potåta i sänder å skaba å skint
 på life må summen å sena dsppa di ma
 i potatedsppet å åt. Då run va kvar
 å potåta då buddde di så nte run se
 skaba utan då rektit di sjukså må
 run nr skaba. Summa kunne vanken
 ha saltok, ske, kniv ålle gaffel. Kvi åt
 gröt hade di teninstingen ena ske å åta
 må, å di skera kunne di ställa upp
 imot grötafatt runt omkring i ma rektier
 ra.

Potatismas benämnes potätsmås n.
 eller tålsmåss.

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB

Frgl. M 81

Om stönja f. eller pätlemås är nämnd ovan.
g. Köttmat.

Suman betydning för köttmat var sågat m.
Anna Larsson anförde: "Då finaste kött på
en gris skulle vara kårson eller krån, som
lä små rögger. Lårstek skulle vara beiter
är bejzon."

Betydning för köttlinna, köttslava var
tåna f., tåja f., stréta f. Man brukade tala
om grövtåjt och fintåjt göt.

Först kött åt man sällan förr i tiden
utom när man skaktade och när man
fick sträktsmåt av sina grannar eller
vännor. Anna Larsson anförde: "Di brukar ofta
skakta sin luse för, å då skänna di
så å sälta ner sijert i stora såldebåhjer,
å di som va rektst småka di rube, ut
sijert, fören då hade lejet era långer

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938
VGL. HÖMB
Frgl. M 81

* Si i sálta. Då sulle lagna, sa di, su
 då lete drukt. Summa förearat fram
 se vām, su jökun stult gæba ovstr fæst.
 Si sum var rika á snáka kunne ha su-
 jet förearat ífrá dá ena ást se dá anna,
 á nstrá hade lejet lāngen i sálta, kun-
 ne di hānga uppjet á torka. Um hōk-
 tiva bruka mānga āta rebenspiāl á
 putāder. Då rulla di írop rebenspiāl
 sum ena ístra á stekt i gruta.

Köttspad. Kunde man dricka som buljong,
 men ofta användes det till soppa eller
 andra maträtter.

Gr. Flåsk.

Flåsk hefte fråsk m., best. f. fråskst
 Att ordet kunde ha annan betydelse än
 i rikspråket kände sagomannen ej till.
 Ett stycke flåsk benämndes fråskabito m.

fräskabets. Beteckning för fettmand i fläsk var bräk n. best. f. bräkst. Fläskväl benämndes fräskasvår.

Fläsk förekom ganska allmänt i bygden i de äldsta nu levandes barn-dom. Det äts ofta som sovel till bröd, fräsk a brö, som man åt särskilt om morgonen istället för kaffe, som var mera sällsynt. Vidare åt man fräsk a potätor och potätsäp a fräsk; fräsk a bruna bönor förekom merendels vid högsiden eller då man hade främmande personer på arbete. fräsk a röt-mås eller rötstamp förekom ofta vidare potätsbula a fräsk

2. Kat av harkat kött, fläsk och malvor.

Korv hette körv n., och ordet förekom vanligen i samma betydelse som i riksspråket. När man stépa körv eller ffäbra körv,

som man också sade använde man sig av ett krövald, som vanligen var förfärdigat av ett horn från ett nötkreatur.

Några tidsbenämningar som "komedagen", "komesiden" kände sagamannen ej till.

De olika slag av kome, som voro kända i bygden i de äldsta nu levandes barndom var enligt Suna Larsson bl.a. följande: "När jag var kome, hade di en kräkshöm, som di kracka krommaten i alle kräkmaten, som di ut såa, å sena kracke di upp där i ett träd ute på. Där måste kromen bruka di bränna krommen i, å då stöpte di gruna först, sto käft vatten på dem, som di fick lägga i överna natt. Di bruka ofta göra stärnidar alle up -

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB

Fgl. M 81

härskerskone för. Te där tok di jantat
 * alle fätråkret, longa, njura å skåksisra
 * alle malla vägga å haska, å så brämma
 di i kokta komgrun, å mer grunna,
 va kammata, sto di i surt dricka, för
 att då sulle ruma å mte skåmma
 så su lätt, å så fjäta di kornen i små-
 la fjäster, å sena stuk di över korn-
 ven må saltake, sum han feck legga
 i överna mat, å så hängde di uppen
 i faket, su han feck torka. Te vi sulle
 steka, n, magga di, n först å så la di, n
 i basen å frsta må ister alle sant,
 å mer han va stekter, sto di på, n
 mjokk å så feck en kokta i då spat,
 å sena åd di, n se olika shake mat,
 * pastbrö, potäter, rötter å sant. Fräska-
 korn jobe di mte hackad fråk. Te fjäster

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB

Frgl. M 81

tok di di rake längdena ute di grove
 samma, å då kunne bli sudana en såks
 stöckena. Sena feck di koma legga ena
 längen si i salt å sena kunne di
 röka kornen si enris alle sij hänga
 upp en te socka, å då kornen va
 su saltet, su då rektit gnistra nimen,
 å därför su kunne summa ibkann
 kalla n för elgmestokore. Sena korn-
 ne di skara n speke å åta. Summa
 di jönde en alle fhere samma koma
 te längen vända, å su jöken feck
 gabra öve korn. Lönketarna va nämnt
 majer, å di jöke di levsokore, grünkore
 alle pölsa i ute hachaber lever å för-
 vända korngrun, å må salt, peper
 å lok. Di alla lönkiante samma, nimen
 va tre alle fina tok di å öste be i,

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB

Frgl. M 81

bbro å mjukt lite sömmande än de patten
 å jöbe bbroksson å. Di kunne nj, fa å
 skälla råmma på möt. å kbroppa i
 skönke å su ihop se fjärter å fjäbra
 leverksson alle pölsa i. Likadant kunne
 di frå majen på gressen å stoppa kor-
 vanat i, su då bbro pölsa.

Om fönarbrunz och annan slags korn är
 redogjord för i föregående uppteckningar.

Man brukade desutom göra livsokäcka
 i en form eller kopparbunke av maskad
 lever, fömällda korngryn, lök, peppar
 och sirap och spädde på med mjölk
 och bakade den i ugnen!

Sylta kette söta f. Det forekom olika
 slags syltor för i tiden såsom pränsöta,
rälsöta, kärsöta, skärsöta. Anna
 Larsson anförde: "Vi jöbe pränsöta, ska vi

7
 alle bracka bita å köst å fräsk, sum va
 kokt, å så la di i en häänduk må
 fräskavär uttent imot duken å kudda
 ma pepar, salt å lök. Sena kumt di
 ihop häänduken, su då be språsat,
 å så la di ner i ma guta må kokan-
 ne vatten, su då fesk koka ihop. Sena
 satte di häänduken må gnässöta
 på ett bakelbrå alle sänt å la en
 sten uppe på, su då be språsat. Summa
 å ät söta må ättaka se sena. Te rullöta
 då tok di sjöve stam på lunkdel
 å grasen å kudda på inneria må
 pepar å salt å så rulla di ihop, se
 en rektion rulle, sum di viva sum
 må viden trä, å så salta di ner, å
 sena ska di rullöta i skiver å ät se
 brå å sänt. I stansöta kumne då vara

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB

Fgl. M 81

möö smått å gott. Kruumajen på nösa
 kunne di få å skälla i kokhett vatten,
 su tran leve vider å fures, åsa koka di,
 å skav smur, n i bita å seppa, n i
 sömunga å bröde, n i skamsöta. Lika-
 land kunne di skälla vamma å få
 alla sömunga alle falsen å koka å sepp-
 pa smur å lägga i skamsöta. Sena
 kunne di skära å nosa på huret å
 aant sambians på huret å inmat å ko-
 ka å hacka smur åsa koka di skams-
 söta å t i massa, sum startna se
 gelé, mshå källna, å sera åt di, na
 se olika mat å kunne jära putåte-
 stur å sant i stekpanna alle baser.
 Huret å fettera koka di i, na stov guda
 alle bröggepanna, su kött leve mörd, åsa
 pella di å t å hackat fint se vammaler

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938
 VGL. HÖMB
 Frgl. M 81

alle fasten söltta ä koka, su ho beke fas-
 ter ä jock ä skara mä kniv. Lägga di
 knäckte di uppaföre kōva, su mānj-
 pipa sumtes äs ä kokte di sēppa på
 dä, ä rēva ^{ring. rēv ut!} sum va su vamma på
 nōt, kause di för sēppōst ä brukka
 koka sēppa på. Longa dān kunne di
 niva rān ä koka su dä beke sum en
 grōf, ä kōdda mä lōk ä peper, ä dä
 kause di för längsmās n. Istena på sin
 kunne di rulla itop se stora rulla ä
 saltta nēv, ä sēra ska tri rektia trisser
 ä ä fösta mä. Di kunne nj skara ä sän-
 ma trisser ä istena ä lägga på brō ä dä
 kause di för istorgās. Summa di jōnde
 ena istra se längen vārda, su jōken feke
 gaba över na."
 1) sing. istra f.

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB

Frgl. M 81

Beteckning för åttliga målvar av slakt-
djur var innmets m. best. f. innmät; ränta f.
M. Mat av blod.

Härnäm har redogjorts ovan.

Kokt. Maträtter, i vilka fett eller flött ingick
som huvudsaklig beståndsdel.

En maträtt, benämnd målsbrö m. till-
redes enligt sagomannen på följande sätt:
Man tog en tegelsten och lade i en gryta
och fönde i vattnen, så att det till hälft-
en bedäckte stenen. Sedan sattes grytan
över elden. När vattnet kokade, lade
man en hand brödkaka ovanpå tegel-
sten, så att vattnet ej nådde upp till
den. När kakan blivit mjuk genom
vattenångan, tog man upp den och bröt
den i "fjättinga" och lade den i en
stekpanna eller "bass" och stekte den i

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB
Fgl. M 81

flott, matpad, ister e.d. Ibland slag man
 därefter vatten på, ^{så att} det blev riktigt genom-
 stekt och genomkokt, varefter man åt måls-
bröt med basen eller spadet till. Som matvärt
 förekom även skuma brödstämningar, brynsta
 i fett samt hembrynsta, brynsta i fräsk-
bröd, vilket ^{senare} är samliga benämndes fältska
ridlara; pansdöps var en röra av fläsk-
 flott, mjölk och mjöl, i vilken potatis dop-
 pades. väsdöps u. var en röra av vatten,
 mjöl och något flott, i vilken potatis
 doppades eller som man trade till sås,
 då man åt potatis.

Beteckning för att doppa bröd i flott, som
 var i grytan eller "basen", och äta var döpa
 i gröta; döpa i basen.

Beteckning för brödskeiva med flott på
 1 skivor av o.k. leva, sing. lev u. (limpa).

* var fröst smörgås; (istår smörgås). Ibland rörde man
 ihop mjöl och mjölk och doppade mjuka rågbrödstivar i
 * och stekte i floss, falg eller ister, och dylikt kallades fesk och årtiden potatis.

Beteckningar för sås, i vilken bröd eller
 potatis doppades, var döps n.; döps n.; på-
tåt döp n.

Utom ovannämnda dopprätter gjorde
 man också enligt Anna Larsson fröstdöps
 genom att fräsa floss eller falg med
 lök, peppar, mjöl och vatten. Det kunde
 också benämnas väsdöps, mjölk döp, ifall
 vatten eller mjöl ingick i större mängd
 i deksamma. En annan dopprätt tillredes
 enligt sagesmannen på så sätt att man bryn-
 te fläskstämningarna i en stekpanna eller
 "base" och rörde i mjöl i det heta flöt-
 tet, och kryddade med peppar etc. och
 spädde på med vatten. Dylikt kallades

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938

VGL. HÖMB

Frgl. M 81

x ibland för brunnas.

P. Mat av sill.

Sill brukte sél f., plur. sélar el. sél. Ex.:
han tok en ten sél; de gån fira sélar
på jilat.

För i tiden brukade man ibland
steka sill på glöder s. k. gröstekts sél,
som ansågs vara mycket god. Ibland kokade
man den i grytan tillsammans med
"skimpstämna". Ibland blev man
sillen och doppade sillbitarna i
mjöl och stekte dem i flott och slog
över mjölk till sås, varefter den äts till potatis.
Spiken sill, som man äter, benämndes spikssél.
De vanligaste sillrätterna var sél a potåtor
och sélsalat.

O. Mat av ägg.

Ägg förekomma i bygdens förra matlagning.

Anna Larsson anförde: " För i vaka bruka
 di ofta jära ägstämning ute ägg, mjölk
 å salt, sum di vespa su då skan så, å så
 koka di, tess då behuupa så. Di jobe
 ut ägst m, å då soj di sudara en fina
 ägg å ett halstop ^{sösent} mjölk å en kopp
 su mjölk å kudda ätter behaj, å så
 koka di, tess då nste såk. En annen
 äggarätt jobe di på så sätt, att di vespa
 vatten å ättka ihop å så koka di då,
 å nstå va uppkokt, so di i ägg. En
 rätt jobe di fer jenum se sa sudara
 en tre ägg å smör å bhanna ihop
 må brackata, koka putaten. Sânt
 bruka vi få se masäck, nor vi jock
 i skoom i Hömm. Äggaröna å stekt
 fräsk förkäm ut rätt su möot, å se
 förning på kalasen, bröcup å begravningar

ULMA 11597. Th. Larsson. 1938
 VGL. HÖMB
 Frgl. M 81

bruka di ha östskäda må ägg i."

R. Kryddor.

Krydda hette krüda f., kröda f., plus krüdar, krödar, och ordet hade samma betydelse som i riksspråket.

Verbet krydda hette krüda, kröda.

Kryddad hette krüdats, krödats.

De kryddor, som i de äldsta nu levandets handbok voro kända i bygden, voro t. ex. sénar m., fänkåb m., kanel m., anis m., måskspånna f., krimsönta f., präpar m., käm m. etc.

De anordningar, som funnos för krossning av vissa kryddor voro mötars m. el. mötöl m. av malm eller sten, präpar m. f. av trä, käfe m. m.

Uppgift å sagemän: Anna Larsson, Vellinge, född i Homb år 1841.

Pitaholm den 22 juni 1938
Thomas Larsson.